Rocznik XX. Lwów, 1. października 1907. Nr. 19.

GORZELNIK

Organ poświęcony polskiemu przemysłowi gorzelniczemu.

Wydawca: Polskie Towarzystwo gorzelnicze. — Redaktor odpowiedzialny: Gierasieński Feliks, ul. Miłkowskiego 1. 2

Kilka słów o znaczeniu i zadaniu stacyi doświadczalnych.

(podał prof. A. Krupa z Krakowa).

Śledząc historycznie rozwój różnych gałęzi przemysłu i zestawiając porównawczo nabyte spostrzeżenia, sumarycznie, zaznaczyć można, że jakkolwiek wszystkie działy industryi poszczycić się mogą licznemi zdobyczami, osiągniętemi w ostatnich dziesiątkach lat, to jednak śmiało powiedzieć można, że gorzelnictwo i wogóle cały przemysł fermentacyjny pierwsze zajmuje miejsce ze względu na szybkość, z jaką przemysł ten w czasie tak krótkim liczne zdobycze naukowe intenzywnie przedział w formę praktyczną.

Jeżeli słyszy się jeszcze często zdanie, że teorya i praktyka—to dwa pojęcia, które rzadko ze sobą chodzą w parze, i jeżeli istnieje dotąd jaka gałęź przemysłu, do którego zdanie to odnieśćby się mogło, to już z pewnością dzisiejszy stan przemysłu fermentacyjnego musi zająć dominujące stanowisko w kierunku opozycyjnym. Tutaj teorya i praktyka nawzajem wiernie się wspomagają i uzupełniają. Każdy doskonalszy wytwór przemysłu fermentacyjnego, to skutek symbiozy czyli wspólnego pożycia tych dwóch czynników teoryi i praktyki, to punkt, w którym się przecinają te dwie do jednego wspólnego celu prowadzące drogi.

Tak więc ten szybko rozkwitający stan industryi alkoholowej jest rezultatem wspólnych prac i tęgich teoretycznie uczonych i dzielnych praktyków, którzy nie ustają w dążeniu za nowemi zdobyczami, a nabyte uprzystępniaja natychmiast szerszym kołom praktyki. Przemysł ten nigdyby był nie doszedł do tej wysokości, na jakiej się dziś znajduje, gdyby nie był zużytkował cennych zdobyczy, osiągniętych na polu nauk chemicznych, mikologicznych i innych umiejętności pokrewnych.

W ten więc sposób intenzywne i mozolne prace licznych badaczy, którzy zostawali zawsze w najbliższej styczności z praktyką, zdołały przemysł fermentacyjny ostatnich trzech dziesiątkach lat wprowadzić zupełnie na nowe tory.

Jeżeli w ogólności w jakiej gałęzi nauki mogą nowe zdobycze bez większej szkody konserwować się tylko w ciasnem kółku uczonych, to już bezwarunkowo nie powinno to mieć miejsca w naukach technicznych. Wszelkie więc zdobycze naukowe z dziedziny techniki powinny na drodze jaknajkrótszej dostać się do rąk praktyki, bo w tym wypadku „czas to pieniądz“ i to częstokroć bardzo gruby.

Minęły już niepowrotnie te czasy, kiedy można było spokojnie bez większych duchowych wysiłków, pracować zupełnie empirycznie, jak to czynili ongiś nasi ojcowie. W dzisiejszej dobie wśród ciężkich warunków egzystencyi, wśród coraz wyżej idących wymogów ze strony konsumentów, wśród tak silnej i wzmagającej się konkurencyi, każdy producent, chcący utrzymać się na posterunku, musi najpierw uzbroić się w cały zasób inteligencyi fachowej, to jest przyswoić sobie tyle potrzebnych wiadomości, aby

mógł stać zawsze na najwyższym poziomie danej chwili, aby mógł z duchem czasu śmiało kroczyć naprzód, „bo kto nie postępuje naprzód, wstecz się cofa!“

Dewizą, jaką każdy producent, zabierając się do uzyskania jakiegolwiekbądź wytworu, kierować się powinien, muszą być trzy następujące momenta: 1) starać się otrzymać z surowego materyału jak najwięcej gotowego wytworu, 2) baczyć, by ten wytwór był możliwie najlepszej jakości, 3) dążyć przytem do możliwie najniższych kosztów produkcyi.

Ten tylko, kto pracuje z uwzględnieniem tych trzech warunków, nazwać może swoją pracę ekonomiczną i racyonalną, a rezultat jej zawsze musi być pomyślny. Osiągnięcie takiego rezultatu jest zawarunkowane tylko czujną, nieprzerwaną i umiejętną kontrolą całego przebiegu fabrykacyi, zaczynając od materyału surowego, a kończąc na gotowym produkcie. Aby w tem znaczeniu pojętą kontrolę módz wykonywać, musi, rzecz jasna, dotyczący producent nabyć odpowiednich teoretycznych i fachowych wiadomości.

Do udzielania teoretyczno-fachowych wiadomości powołane są w pierwszej linii techniczne zakłady naukowe, jak szkoły politechniczne, przemysłowe, itd. Wspomniane zakłady mają głównie za zadanie nadać wychowankom swoim ogólno-technicznego wykształcenia, nie mogąc wcale faworyzować pewnych specyalnych gałęzi przemysłu.

Z czasem jednak, kiedy poszczególne gałęzie przemysłu na większą skalę się rozwinęły, powstała konieczna potrzeba kreowania instytucyi fachowo-naukowych, któreby tylko opiekowały się pewnemi gałęziami przemysłu, któreby tylko rozpatrywały i rozwiązywały zadania, odnoszące się do obranej gałęzi przemysłu, były ciągle z nią w styczności, udzielały technicznych rad i wskazówek, interesantom tegoż przemysłu umożliwiały na najdogodniejszej drodze nabycie odpowiednich teoretyczno-praktycznych wiadomości, dostarczały praktyce wypróbowanych i sprawdzowych przyrządów, instrumentów i odczynników, tudzież wykonywały te subtelniejsze roboty, które z jakichkolwiekbądź powodów nie mogą być w samym zakładzie przemysłowym przeprowadzone.

Zakłady naukowo-fachowe z takim programem noszą nazwę „stacyi doświadczalnych“ dla odpowiednich przemysłów.

Tak mamy stacye doświadczalne dla przemysłu cukrowarskiego, garbarskiego, nafciarskiego, keramicznego itd. I my w kraju naszym mamy szereg takich instytucyi, mianowicie: „Stacyę doświadczalną dla przemysłu naftowego“, „Stacyę doświadczalną dla przemysłu keramicznego“ — obie przy c. k. szkole politechnicznej we Lwowie, tudzież dwie stacye doświadczalne dla przemysłu fermentacyjnego, to jest „Stacye doświadczalną dla gorzelnictwa i przemysłów pokrewnych“ przy c. k. Wyższej szkole przemysłowej w Krakowie i podobną stacye przy Krajowej szkole gorzelniczej w Dublanach.

Już ten sam fakt, że miarodajne czynniki państwowe i krajowe uznały za konieczne kreowanie dwóch podobnych instytucyi, zdawałby się jasno wykazywać, że przemysł, którego celom instytucye te służyć mają, musi być rzeczywiście silnie reprezentowany i że zakłady te zaledwie sprostać zdołają swemu zadaniu, chcąc zaspokoić chociażby pobieżnie najważniejsze potrzeby tego przemysłu. Nie da się zaprzeczyć, że kraj nasz produkuje bardzo dużo alkoholu — posiada bowiem przeszło 800 gorzelń zachodzi tylko pytanie, czy gorzelnie nasze pojęły należycie znaczenie tych instytucyi i czy starają się w należyty sposób z nich korzystać.

Odpowiedź na to pytanie niestety — bardzo przychylnie wypaśćby nie mogła.

Gdybyśmy rzucili okiem za granicę, przedstawiłby się nam pod tym względem daleko sympatyczniejszy widok. Wystarczy tylko przejrzeć sprawozdanie podobnych stacyi zagranicznych, i porównać liczby, wykazujące ilość wykonanych

przez instytucye te dla praktyki analiz, czystych kultur mikroorganizmów, ilość przeprowadzonych kontroli technicznych ruchu, oglądnąć listę uczestników kursów fachowych, aby się przekonać, że interesanci umieją naprawdę z zakładów takich należycie korzystać.

Na dowód tego pozwolę sobie przytoczyć tylko parę liczb, które ten stosunek praktyki do stacyi najlepiej demonstrują.

I tak oddział gorzelniczy berlińskiego instytutu dla przemysłu fermentacyjnego wykonał w ostatnim roku 782 analiz z zakresu gorzelnictwa, fabrykacyi drożdży, krochmalu i octu — przeprowadził techniczną kontrolę około 150 gorzelń,— nadał dla gorzelń 5705 wysyłek czystych drożdży i 5799 wysyłek czystej kultury bakteryi kwasu mlekowego.

Oddział gorzelniczy przy akademii rolniczej w Weihenstephan (Bawarya.) otrzymał w ubiegłej kampanii około 2500 prób do analizy i oceny, i przeprowadził techniczną kontrolę rnchu w 101 gorzelniach.

Stacya doświadczalna pipowarska również w Weiheustephan wykonała 4266 analiz i przeprowadziła 85 technicznych kontroli browarów.

Wspomnę jeszcze, że także stacya doświadczalna dla przemysłu piwowarskiego w Pradze wykonała w ostatnim roku 1293 analiz, w zakres tego przemysłu wchodzących.

Tym kolosalnym liczbom zagranicznych instytucyi stacya doświadczalna krakowska, która powołana jest zarówno do zaspokajania potrzeb gorzelnictwa, jak i innych gałęzi przemysłu fermentacyjnego, przeciwstawićby mogła daty bardzo skromne, jak 450 analitycznych oznaczeń, kilkadziesiąt wysyłek czystej kultury drożdży gorzelnianych i winnych, nie więcej wysyłek czystej kultury bakteryi kwasu mlekowego—i nadto kilka kontroli gorzelń, przeprowadzonych przeważnie z własnej inicyatywy.

Na wstępie już zaznaczyłem jakie obopólne korzyści przynosi pozostawanie praktyki w ciągłem, blizkiem czuciu ze stacyą doświadczalną. Dodam tu jeszcze że takie wzajemne komunikowanie się nastręcza zazwyczaj instytucyi naukowej bardzo ciekawych tematów, które roztrząśnięte i opracowane, wracają często do praktyki w postaci cennych zdobyczy technicznych.

Nie można bezwarunkowo zaprzeczyć, aby i u nas nie dał się zauważyć pewien zwrot ku lepszemu.

Pewną otuchą napawa nas fakt, że frekwencya kursu dla praktycznych gorzelników, który już trzy razy z rzędu krakowska stacya doświadczalna urządziła i nadal urządzać będzie, z roku na rok stale wzrasta. W pierwszym roku liczył kurs 12 uczestników, w drugim 15, zaś z ostatniego kursu korzystało 18. frekwentantów. Sam ten fakt najlepiej świadczy, że kurs ten spotyka się w szerokiej praktyce z pełnem uznaniem.

Ten sześciotygodniowy kurs dla praktycznych gorzelników rozpoczyna się 1 maja, a kończy się 15 czerwca każdego roku.

Oprócz tego prowadzi stacya doświadczalna krakowska stale kurs bakteryologiczno-mikroskopowy, z którego korzystać mogą wszyscy ci, którzy mają jakąkolwiekbądź styczność z przemysłem fermentacyjnym.

Instytucya ta, wychodząc ze słusznego założenia, że podstawową rolę w każdej gałęzi przemysłu fermentacyjnego odgrywa bezwarunkowo mikrobiologia i kładąc na ten moment największy nacisk, stara się umożliwić każdemu interesowanemu nabycie w sposób najprzystępniejszy tych niezbędnych wiadomości ze wspomnianej dziedziny nauki, bez których dokładne zrozumienie zasad tego przemysłu jest niemożliwe. Odbycie takiego kursu poleca się szczególniej właścicielom gorzelń, browarów ect. tudzież zarządcom i administratorom wiekszych majątków, dla których tego rodzaju wiadomości z największą korzyścią zużytkowane być mogą. Wtedy tylko byliby oni wstanie wykonywać z wszel-

ką znajomością rzeczy kontrolę własnych, lub powierzonych im zakładów, wiedząc czego np. od kierowników gorzelń wymagać można i wśród jakich warunków praca tychże słusznemu żądaniu odpowiedzieć może.

Rzecz dziwna, że kursy takie, które wszędzie za granicą cieszą się tak liczną frekwencyą, u nas nie zdołały dotychczas wyrobić sobie tego uznania, jak zresztą w całym świecie.

Wciągu swego kilkuletniego istnienia Stacya krakowska tylko bardzo niewiele praktyków wykazać może, którzy z kursu takiego korzystali, wszyscy ci byli z nabytej w ten sposób wiedzy bardzo zadowoleni.

Spodziewać się i życzyć sobie należy, aby na przyszłość i w tym kierunku intencye stacyi zlały się z prawdziwem zrozumieniem i należytem wykorzystaniem takowych przez jak najszersze koła praktyków.

Zacieranie i jego kontrolowanie z uwagi na wydatki spirytusu.

Prof. Wincenty T. Magerstein zamieścił pod powyższym tytułem obszerniejszą rozprawę w Landwirtschaftliche Zeitung Nr. 74., którą podajemy naszym czytelnikom w streszczeniu:

Ziemniaki stanowią najważniejszy i powszechnie używany materyał surowy do wyrabiania spirytusu. Skrobia ziemniaczana zamieniona zostaje w czasie fermentacyi na cukier, a ten przez fermentacyę rozpada się na alkohol, bezwodnik kwasu węglowego i małą ilość produktów ubocznych.

Proces zcukrzenia skrobi jest najważniejszym zabiegem w fabrykacyi spirytusu, a uchybienia popełniane przy tej przemianie są w bardzo wielu gorzelniach przyczyną złych wyników. Usilnem staraniem gorzelnika jest całą zawartość skrobi w zacieranych ziemniakach przeobrazić w cukier. dlatego też dobry zawodowiec przeprowadza w ciągu procesu zacierowego częstą kontrolę, by się przekonać, czy przemiana w zupełności nastąpiła.

Pisząc o kontrolowaniu przebiegu zacieru podnosi prof. Magerstein z wielkim uznaniem wartość świeżo wydanego dzieła prof. Dr. J. Szylági'ego (Die Betriebskontrole der Spiritusfabrikation), w którem w sposób wyczerpujący omawia autor, na podstawie wieloletnich doświadczeń — kontrolę fabrykacyi spirytusu.

Przytacza też prof. Magerstein niektóre metody z pracy prof. Szilágyi'ego w swojej rozprawie o zacieraniu.

Z uwagi, że do praktyki wkradły się niektóre błędne pojęcia o chemicznych procesach, zachodzących w czasie scukrzenia, omawia prof. Magerstein zasadnicze podstawy naukowe o przemianie skrobi w cukier.

Jako najpomyślniejsze warunki do wytworzenia się cukru wymienia następujące:

Amylaza czyli dyastaza słodu powoduje, że w czasie zacierania zamienia się rozpuszczona skrobia przez przybranie do swego składu wody (hydroliza) w maltozę i dekstrynę; wytwarzanie się dekstrozy przy tym procesie nie występuje.

Przy tej samej ciepłocie wytwarza się w zacierze rzadkim o wiele więcej mąltozy ze skrobi, niż w zacierze gęstym, a to dlatego, że produkty przemiany hamują działalność amylazy.

Ciepłota 50° Celsiusa (40° Reaum.) byłaby dla procesu scukrzenia najpomyślniejszą, gdyby nie okoliczność, że przy tejże ciepłocie występują z działaniem organizmy szkodliwe dla procesu fermentacyjnego, szczególniej bakteryę kwasu mlecznego rozwijają się szybko, dlatego też należy unikać tych przeciwników, w zacierze.

Przy 80° Cels. (64° Reaum.) amylaza traci swoją własność scukrzania, gdyż zostaje ściętą. Właściwie to amylaza zachowuje swoją własność działania scukrzającego na skrobię i przy wyższej ciepłocie, ale tylko w zacierach gęstych.

w których się nieco cukru wytworzyło. Z tego powodu zaleca się rozpoczynać scukrzanie przy niższej ciepłocie, a skoro już częściowe scukrzenie nastąpi, można ciepłotę zacieru podnieść przez ogrzanie nawet do 65° Cels. (52° Reaum.).

W Niemczech, gdzie przerabiają gęste zaciery, zastosowują do scukrzenia wyższą ciepłotę i tak przy zacierze o 26° Balling, doprowadzają ciepłotę do 68° Cels. (54,4° Reum.).

Przez zastosowanie przy scukrzeniu wyzszej ciepłoty—od 65—70° C. (52—56 R.) powoduje się sterelizowanie zacieru, co ma również ważne znaczenie.

Zauważyć należy, że podczas cukrzenia zacieru przy wyższej ciepłocie wytwarza się więcej dekstryny, która sama fermentacyi nie podlega, ale w czasie fermentacyi końcowej, może być za pośrednictwem wolnej amzylazy w zacierze zamienioną w cukier a następnie w alkohol i CO_2.

Dla ułatwienia przemiany dekstryny w cukier dodają w niektórych gorzelniach do fermentującego zacieru nieco mleka słodowego—w stosunku 15 kg. słodu na 50 Hl. zacieru.

Słód taki powinno się jednak przed dodaniem do zacieru należycie wymyć antyseptykiem np. roztworem formaldehydu.

Dobre scukrzenie skrobii zależy głównie także od dobrego rozpuszczenia się tejże. — Następuje to przedewszystkiem w parniku Henz'ego, jeżeli się baczy, by ziemniaki parowały się przy nizkiem ciśnieniu, a masa wytłoczoną została do zacierni przy podwyższonej prężności pary, powoli i tylko przez częściowo uchylony kran,—tak by w trakcie wytłaczania zostały ziemniaki roztarte jak najdokładniej i możliwie na cząstki najdelikatniejsze.

Dobre urządzenie (exhaustora) wyziewacza znacznie pomaga do należytego roztworzenia skrobii przez powstający w nim gwałtowny ruch powietrza, który odprowadzając parę nietylko ochładza cząsteczki masy, ale przyczyniają się do ich rozpylenia.

Powiedziano już, że proces scukrzenia skrobii ma wielkie znaczenie przy wyrobie spirytusu i dlatego baczny gorzelnik nie spuszcza go ani na chwilę z oka. W całym przebiegu kontroluje go pilnie, zwłaszcza że kontrola scukrzenia jest łatwą i wcale nieuciążliwą.

Najpewniejszą reakcyę do kontrolowania procesu scukrzenia daje rozczyn jodowy.

Sporządza go się w sposób następujący:

Dwie części na wagę jodku potasowego (Jodkalium) i jedną część jodu rozciera się tak długo w miseczce z wodą, aż wytworzy przezroczysty, brunatno-czerwony rozczyn. — Rozczyn ten, rozpuszczony średnio z wodą, posiada własność, że tak z nierozpuszczonej, jak i z roztworzonej skrobi wytwarza skrobię jodową, o charykterystycznej barwie niebieskiej—indigo. Baczyć trzeba, by nie użyć zamało rozczynu jodowego, gdyż skrobia musi się jodem należycie nasycić. C. d. n.

Posiedzenie Wydziału P. T. G.

W niedzielę — dnia 22. września b. r. odbyło się we Lwowie — w hotelu Centralnym — posiedzenie członków Wydziału Polskiego Towarzystwa gorzelniczego. W obradach wzięli udział pp. Franciszek Latawiec przewodniczący, Józef Nejtek zastępca przewodniczącego, Stefan Korzemowski skarbnik i redaktor „Gorzelnika" Fel. Gierasieński (z głosem doradczym).

Celem narady było przedewszystkiem wyszukanie sposobów rozbudzenia żywszego ruchu i wydatniejszej działalności w Towarzystwie, a następnie rozchodziło się o wyszukanie źródeł wydatniejszych dla naszej organizacyi, źródeł dochodu dla zapoczątkowania stałego funduszu, którego nasza instytucya od tak dawna nie posiada.

Kwestya pomnożenia liczby członków

i przyjaciół naszego Towarzystwa gorąco zajmowała umysły obradujących.

Omawiano również w jaki sposób rozpocząć należy akcyę, w celu uzyskania obowiązkowego uregulowania bardzo ważnej i żywotnej dla naszego zawodu i całego gorzelnictwa sprawy kwalifikacyi zawodowej dla kierowników gorzelń.

W szczególności przedyskutowano i uchwalono załatwić następujące sprawy:

1. Przyjęto z uznaniem do wiadomości i uchwalono zgodnie z życzeniem wnioskodawcy i ofiarodawcy nadesłaną do Wydziału na ręce p. Nejtka następującą deklaracyę członka p. Andrzeja Cholewińskiego z Krzyża:

„Do Szanownego Wydziału Polskiego Towarzystwa gorzelniczego we Lwowie (Hotel Centralny). Jakkolwiek od pewnego czasu nie biorę udziału w sprawach Towarzystwa, to jednak — śledząc za biegiem jego — miło mi widzieć, gdy czasami jakaś myśl wznioślejsza zakwitnie.

Tem powodowany — z uznaniem wyczytałem w sprawozdaniu z Walnego Zgromadzenia, o zainicyonowanej przez kolegę p. Latawca myśli przyjścia z pomocą biedniej sytuowanym i rodziną obarczonym członkom, ewentualnie pozostałym po nich wdowom i sierotom. A że tenże, zainicyowawszy myśl, jednocześnie złożył 200 koron, zaś koledzy pośpieszyli ze składkami, zatem i ja pismem z 7. bm. deklarowałem złożenie również 200 kor. jednakże z tym warunkiem — a raczej zastrzeżeniem — aby utworzyć się mający fundusz dostał pewną nazwę, któraby chroniła przed obracaniem go na inne cele.

Według mego zdania nazwa taka mogłaby być: „Fundusz zapomogowy imienia Kazimierza Hordyńskiego dla biednych, poszukujących posad członków oraz dla wdów i sierot“.

Rzeczą Wydziału Towarzystwa jest nadanie mu lub nie tej nazwy, przyczyniając się bowiem — jak na nasze stosunki zawodowe — tak poważną kwotą, sądzę, że mam prawo o nią prosić — n. b. w pełnej nadziei, że założyciel Towarzystwa i jego wieloletni sternik, nadaniu swego imienia na cel tak szlachetny sprzeciwiać się nie będzie.

Poczyniwszy zaś — jak to wyżej powiedziałem — funduszowi temu zastrzeżenia, który w przyszłości wzróśćby musiał drogą składek i z funduszów w §. 33 statutu przewidzianych, n. p. do 5.000 K możnaby już rozpocząć z odsetek rocznych — w skromnym wprawdzie zakresie — czynność zapomogową. — Aby cel ten osiągnąć, trzeba koniecznie rozpocząć od takiego konkretnego początku, jak to na wstępie powiedziałem.

Powtarzam jeszcze raz, że sprawy zainicyowanej dość szczęśliwie, nie powinno się przepuszczać przez alembik indywidualnych uprzedzeń i zacietrzewionych antagonizmów, bo skoro się chce coś dla społeczeństwa zrobić, wówczas ustąpić prywata powinna, a gdy uwolnimy się od takich „zalet“, rzecz sama, w zasadzie dobra, uchwaloną zostanie.

Gdy to nastąpi uprzejmie proszę o przydzielenie tej sprawy już wybranemu Komitetowi statutowemu z tem, by w porozumieniu ze mną, do skorygowania statutu przystąpił. Nie raczył mi bowiem Szanowny Wydział (a supponuję, że Redakcya go o moich zamiarach powiadomiła) donieść wcześnie o dniu swego zebrania (numer „Gorzelnika“ odebrałem 20. b. m. wieczór) — byłbym przysłał równocześnie z tem do przedyskutowania w przybliżeniu i statuty.

Krzyż, dnia 21. września 1907.

Andrz. Cholewiński w. r.“

Wydział, stosując się do wniosku ofiarodawcy, uchwalił — po krótkiej dyskusyi — jego propozycyę jednomyślnie.

Przewodniczący p. Latawiec, odczytał swoje odezwy, jakie zamierza rozesłać do właścicieli i przedsiębiorców gorzelń w sprawie pośredniczenia Towarzystwa w obsadzaniu członków na posadach, jakoteż odezwy do członków o żywsze zajęcie się sprawami Towarzystwa. — Przyjęto je bez dyskusyi, z bardzo nieznacznemi zmianami. — Zostaną

one zamieszczone w następnym numerze „Gorzelnika".

Uchwalono również wniosek p. Korzeniowskiego, by Towarzystwo nasze weszło w ściślejsze porozumienie i kontakt z Towarzystwem producentów spirytusu.

Szczegółowy projekt załatwienia piekącej sprawy unormowania pośrednictwa w poszukiwaniu posad, ma opracować Wydział do przedłożenia go Walnemu Zgromadzeniu.

Opracowanie memoryału do odnośnych władz w kwestyi uregulowania i obowiązkowego ustanowienia norm kwalifikacyjnych dla zawodowych gorzelników, poruczono redaktorowi „Gorzelnika".

Na wniosek p. Nejtka uchwalono, by Towarzystwo nasze ogłaszało się w sprawie posad także w pismach codziennych i zawodowych.

Sprawa przysporzenia Towarzystwu dochodów, wpłacania składek i ściągnięcia zaległości u członków, zajęła sporo czasu. Na razie, przyjęto na wniosek p. Nejtka ofertę p. Zygmunta Susmanna właściciela składu instrumentów i materyałów gorzelniczych we Lwowie, ul, Jachowicza 6, którą zobowiązuje się w zamian za popieranie jego składu przez Towarzystwo, oddawać na jego cele 5% z ogólnej sprzedaży tychże artykułów, pobieranych z jego składu, i w tym celu poddaje swoje książki kupieckie pod kontrolę Towarzystwa.

Pan Sussmann oświadcza, że jako członkowi Towarzystwa, rozchodzi mu się przy swoim interesie także o fundusze Towarzystwa, które od tylu lat cierpią na chroniczne niedobory.

Narady trwały od godz. 9 rano, aż do zmroku, poczem rozjechali się ich uczestnicy, zdecydowani do energicznej, intenzywnej pracy nad ożywieniem i rozbudzeniem ruchu, zamierającego już od pewnego czasu w naszej organizacyi zawodowej.

Nie wątpimy, że przy wytrwałej pracy powiedzie się to nowemu Zarządowi w zupełności.

Oświadczenie.

Z różnych stron donoszą nam, że niektórzy zastępcy opatentowanej metody dra Büchelera usiłują dowodzić fałszywie, jakoby zastosowanie kwasu siarkowego w metodzie Bauera, która poczyniła uprawnione a znaczne postępy w Austryi i na Węgrzech, naruszałoby prawo patentu büchelerowskiego.

Występując przeciw takiemu postępowaniu, zawiadamiamy, że twierdzenie takie jest całkowicie bezprawne, a dalej oświadczamy, że przyjmujemy pod każdym względem odpowiedzialność na siebie za klientów naszych, stosujących w gorzelniach metodę Bauera, w której używanie kwasu siarkowego stanowi łączność stosowania opatentowanego ekstraktu drożdżowego Bauera, a zatem w zupełności odpowiada przepisom stosowania opatentowanej metody Bauera i odbywa się pod ochroną patentu tego postępowania.

Przedewszystkiem podnieść należy bez żadnych wątpliwości, że pierwszeństwo stosowania kwasu siarkowego przypada metodzie bauerowskiej.

Usilnie upraszamy P. T. Interesentów i zwolenników naszej metody, aby zechcieli niezwłocznie zawiadomić nas o tego rodzaju machinacyach zastępców opatentowanej metody dra Büchelera, byśmy w każdym danym wypadku przedsięwziąć mogli prawnie przysługujące nam kroki sądowe.

Raabskie Towarzystwo akcyjne fabryki spirytusu i rafineryi.

Rozmaitości.

Ile węgla dostarczyły za granicę kopalnie górnoszląskie w miesiącu sierpniu? W sierpniu 1907 r. wywieziono z Gor-

nego Szląska po za granice Prus następujące ilości węgla: do Królestwa Polskiego 623.920 cetn. m., do Rosyi 44.930 cetn. m., do Galicyi 1,163.560 cetn. m., do Rumunii 3.620 ctn. m., do Węgier 985.270 cetn. m., do Czech 551.180 cetn. m., do innych krajów Austryi 3,406.680 cetn. m.

Wydział Polskiego Towarzystwa gorzelniczego zwraca uwagę członków na inseraty firmy Zygmunt Sussmann we Lwowie, Jachowicza 6. która daje 5% ze sprzedaży instrumentów i artykułów gorzelniczych na cele funduszów Towarzystwa.

Urzędnicy prywatni zawsze i wszędzie pamiętajcie o tworzeniu funduszu na otwarcie burs dla synów urzędników prywatnych i funduszu bezpłatnych miejsc bursowych.

Ogłoszenia.

Franciszek Ławiec, prezes Polskiego Towarzystwa gorzelniczego w Siebieczowie p. Moszków.

Stefan Korzeniowski, skarbnik Polskiego Towarzystwa gorzelniczego w Nahaczowie.

Patentowany ruszt żebrowy Hartunga

ze specyalnego metalu **z mostkiem ogniowym pochłaniającym dym.**

Patent austro-węg. 2315/48 12164 i 1757 16039

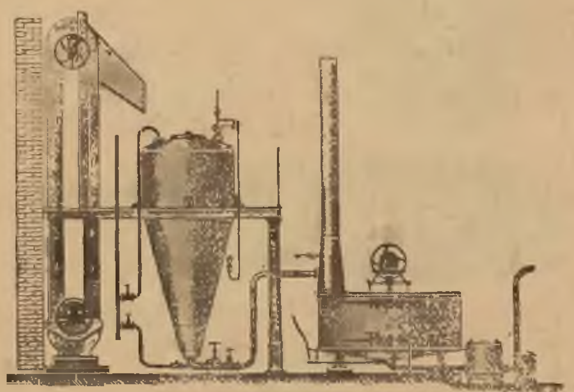
Inne systemy rusztów również są na składzie.



Zapewnia następujące korzyści. Nader małe wydzielanie dymu. — Znaczną oszczędność węgli.-Szczególnie szą użyteczność. — Minimalne koszta. — Łatwe zastosowanie bez przerabiania palowiska. Wskutek odpowiednej konstrukcyi posiada wielką trwałość przytem ułożenie naszego rusztu daje 51% wolnej powierzchni rusztowej.

Berlińska **lejarnia stali i żelaza Hartunga Tow. akc.** (Hartungs Actiengesellschaft).

Nr. 4. **Berlin NO.**, Prenzlauerallee 44.



Quissek & Geppert

Fabryka wyrobów z miedzi i metali zarazem kotlarnia

w **Bielsku** (Szląsk austr.)

filia w **Chodorowie** (Galicya wsch.)

wyłącznie urządza

Gorzelnie, rafinerye, fabryki drożdży i likierów

Przedsiębierze budowy **nowych gorzelń** zarówno jak i **przebudowy gorzelń przestarzałych systemów.**

Dostarcza wszelkich do ruchu gorzelnianego wymaganych maszyn, aparatów i przyrządów **najlepszych konstrukcyj**, wykończonych wzorowo na podstawie wieloletnich doświadczeń.

Kosztorysy bezpłatnie. — Rysunki i plany za umiarkowane honoraryum Nr. 3.

Ważne dla gorzelń rolniczych!

WW. PP.: Mam zaszczyt zwrócić uwagę Właścicieli gorzelń, iż **metoda dra Wernera Kues'a** w czasie od 8-go do 19-go marca 1905 **w Kraj. szkole gorzelniczej w Dublanach** pod osobistem kierownictwem W. P. P. **Dra R. Wawnikiewicza**, b. dyrektora, tudzież **E. Kalińskiego**, b. adjunkta tejże szkoły **z bardzo dobrym skutkiem przeprowadzona została.**

Zaznaczam, że metoda **dra Kues'a** ma już obecnie swe zastosowanie w licznych bardzo gorzelniach, ku najzupełniejszemu zadowoleniu właścicieli i kierowników.

Metoda dra Kues'a zapewnia gorzelniom następujące korzyści:

1) Zaoszczędzenie całej ilości słodu zielonego, niezbędnego w użyciu przy zwykłem prowadzeniu drożdży.
2) Uproszczony i całkiem pewny sposób postępowania technicznego, bez ukwaszania hołowicy.
3) Zaoszczędzenie wysokich kosztów produkcyi ponoszonych przy zwykłem prowadzeniu drożdży.
4) Osobnego lokalu dla prowadzenia drożdży jak i:
5) Osobnych urządzeń maszynowych nie potrzeba, a **opłata licencyjna jest zbyteczna.**
6) Wywar bez zarzutu.

ZYGMUNT SUSSMANN, Lwów, ul. Jachowicza l. 6

Nr. 23. gener. zastępca dla Galicyi i Bukowiny f. dr. W. Kues i Sp.

Dla dogodności moich P. T. Odbiorców mam w każdym czasie na składzie (we Lwowie) **kwas siarkowy 66° B.**, najlepszej jakości **drożdże czysto spirytusowe, oliwę do maszyn**, wszelkie **instrumenty techniczne** dla P. T. Gorzelników jakoteż **Pat. „Antiferugina K"** najlepszą farbę kotłową wskutek której kocioł ani wewnątrz ani zewnątrz wcale nie rdzewieje, która nie dopuszcza stałego osadzania się osadu wodnego („Kesselstein") i zapomocą której można kotłowiec miotełką łatwo usunąć.

Wiele poleceń i świadectw pierwszorzędnych gorzelń posiadam. Interesowanym udzielam chętnie informacyi odwrotną pocztą. Nr. 23.

ZYGMUNT SUSSMANN, Lwów, ul. Jachowicza l. 6.